ўзбек таомлари
узбекская кухня
uzbek cuizine

ОШҚОВОҚ СОМСА

Масаллиқ:
Хамирига — 1 кг ун,
2 стакан сув,
2 чой қошиқда туз,
50 г хамиртуруш.
Қиймасига:
1,5 кг ковоқ,
500 г пиёз,
150 г думба ёғ,
1 ош қошиқда шакар,
1 чой қошиқда туз, таъбга қараб мурч.

Хамир қориб, тиндириб қўясиз, сўнг ёнғоқдек-ёнғоқдек қилиб узиб оласиз-да, жўвалайсиз.

Яхши етилган қовоқдан танлаб олиб, пўстини арчиб, уруғларидан тозалайсиз, сўнг майда тўртбурчак шаклида кесасиз. Шунингдек думба ёғ, пиёзни ҳам тўғраб, ошқовокка аралаштирасиз, хамда таъбга қараб туз, мурч соласиз. Шу тахлит тайёрланган масалликни жўваланган хамир бўлакчаларига солиб, уни яримой шаклида тугасиз, кейин яхши қиздирилган духовкада тобига келтириб пиширасиз.

ОШКОВОК САМСА

На тесто:
1 кг муки,
2 стакана воды,
2 чайные ложки соли,
50 г дрожжей.
На фарш:
1,5 кг тыквы,
500 г лука,
150 г нутряного сала,
1 столовая ложка сахарного песка,
по 1 чайной ложке соли, молотого перца.

Замесить дрожжевое тесто, и когда оно подойдет, разделить на шарики величиной с грецкий орех, раскатать на тонкие круглые лепешечки.

Выбрать спелую тыкву, очистить от кожуры и семян, нарезать мелкими кубиками. Так же нарезать сало, лук порубить, соединить все продукты, посыпать солью, сахаром, перцем и все хорошенько перемешать. Оформить пирожки в форме полумесяца и выпекать на предварительно смазанном противне духовки.

OSHKOVOK SOMSA — BAKED PUMPKIN SAMSA

For the dough:
1 kg flour,
2 glassfuls* water,
2 teaspoons salt,
50 g yeast.
For the stuffing:
1.5 kg pumpkin,
500 g onions,
150 g suet,
1 tblsp granulated sugar,
1 teaspoon salt and ground pepper.

Кnea yeast dough and when it has risen, sut into small balls about round size of a walnut, roll into thin round flat cakes.

The stuffing is prepared in the following way: choose a ripe pumpkin, pareit and remove the seeds. Dice it and do the same to the suet. Chop the onions, put all the ingredients together.

Sprinkle salt, sugar and pepper and mix them thoroughly.

Make pies from the dough in the shape of a half-moon.

* One glassful-0.2 litres.



Ташкент, 1986.

05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.

Ўзбек таомлари

Ошқовоқ сомса
Ҳасип
Қади яхнаси
Думба-жигар
Ҳўплама
Угра — чучвара
Ширқовоқ
Қайнатма шўрва
Беҳили палов
Барра кабоб
Помидор манти
Ошқовоқли ширгуруч
Қайнатма чучвара
Манти
Варақи сомса
Ўрама
Қовурма чучвара

Узбекская кухня

Ошковок самса
Хасып
Тыква на пару
Холодная закуска из печени и курдючного сала
Хоплама
Угра — чучвара
Ширкавак
Бульон из баранины с овощами
Плов с айвой
Шашлык из баранины
Помидоры фаршированные, на пару
Молочная рисовая каша с тыквой
Пельмени отварные
Манты (паровые пельмени)
Вараки самса
Урама
Пельмени жареные

Uzbek cuizine

Oshkovok somsa
Ķhasip
Steamed pumpkin
A cold snack of liver and fat of tail
Ķhoplama
Ugra-chuchvara
Shirkovok
Mutton soup with vegetables
Pilau with quince
Lamb shashlyk
Stuffed tomatoes cooked with steam
Milk rice pudding with pumpkin
Boiled pelmeni
Manty (Meat dumplings cooked with steam)
Varaki somsa
Urama
Fried pelmeni



ДУМБА-ЖИГАР

Масаллиқ:
600 г жигар,
300 г думба,
туз ва мурч таъбга кўра олинади.

Думба ва жигарнинг яхлит-яхлит бўлакларини алоҳида-алоҳида идишда 30-35 минут давомида қайнатиб пиширасиз. Олиб совутгач, жигарни қалинлиги 0,5 *см*, эни ва узунлиги 3-4 *см* квадрат, тўртбурчак, ромбик шаклларида кесасиз. Думбани ҳам худди шундай шаклларда, бироқ икки маротаба кичикроқ қилиб кесинг. Ликопчада бир қатор жигар бўлаклари, юзига эса думба бўлакларини териб, майин туз ва мурч сепиб дастурхонга тортасиз.

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ПЕЧЕНИ И КУРДЮЧНОГО САЛА

На 600 г бараньей или говяжьей печени
300 г курдючного сала,
соль и перец по вкусу.

Сало и печень отварить в отдельности в подсоленной воде в течение 30—35 минут. Охладить до комнатной температуры и нарезать кусочками (печень 4×4 см, сало 2×2 см).

При подаче на стол уложить на тарелки в один ряд кусочки печени, на них кусочки сала, слегка посыпать мелкой солью и черным молотым перцем.

A COLD SNACK OF LIVER AND FAT OF TAIL

600 g liver (mutton, beef),
300 g fat of tail,
salt and pepper to taste

Boil the fat and liver separately in salt water for 30—35 minutes. Chill down to room temperature and dice them (liver 4×4 cm, fat 2×2 cm).

Serve the dices of liver on a plate in a row and top each with dices of fat. Dredge with salt and ground black pepper.



05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



ҲЎПЛАМА

Масаллиқ:
Ўртача катталикдаги бир дона турп,
2 та сабзи,
2 бош пиёз,
3-4 паррак саримсоқ,
300 г лаҳим гўшт,
100 г сариёғ,
туз ва мурч таъбга кўра солинади.
Помидор шарбати.

Турп, сабзи ва картошкани майда кубик шаклида, пиёзни ҳалқа-ҳалқа қилиб тўғранг, саримсоқни чопиб майдаланг. Гўштни йирик кўзли мясорубкадан ўтказасиз. Қозонда қўй ёғи ёки сариёғни доғлаб, пиёз жазлайсиз, сўнг қиймани солиб, сели чиққунча қовурасиз. Навбат билан саримсоқ, турп, сабзи ва картошкани солиб озроқ қовурганингиздан сўнг, масаллиқ юзи билан баробар қилиб сув қуясиз-да, гўшт ва сабзавотлар пишгунча қайнатасиз. Сўнгра шўрвага помидор шарбати қуйиб, қайнаб чиққач, туз ва мурч сепиб таъмини ростлайсиз. Дастурхонга тортишда косаларга қуйиб, юзига чопилган ошкўклар сепинг. Бу таом асосан, қишда, киши аъзоларида дармондориларга талаб кучайганда тайёрланади.

ХОПЛАМА

На 300 г мякоти говяжьего мяса
100 г топленого масла,
1 редька среднего размера,
2 моркови,
2 луковицы,
3-4 дольки чеснока,
3 литра томатного сока,
соль и перец по вкусу.

Редьку, морковь и картофель нарезать мелкими кубиками, лук — кольцами, чеснок порубить, мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой.

В котле растопить животный жир или топленое масло, спассировать в нем лук и обжарить мясной фарш. Положив последовательно чеснок, редьку, морковь и картофель, залить небольшим количеством воды или бульона и тушить до полной готовности овощей и мяса. Затем залить их томатным соком так, чтобы образовался суп, дать закипеть, заправить солью и перцем.

При подаче на стол разлить в касы или тарелки, посыпать рубленой зеленью.

KHOPLAMA

300 g beef (boned),
100 g melted butter,
1 radish (black, average size),
2 carrots,
2 onions,
3—4 cloves of garlic,
3 litres tomato juice,
salt and pepper to taste

Pare and dice the radish, carrots and potatoes separately. Mince the meat but not very finely.

Heat butter or melted butter, put in the onions and minced meat and brown off, adding garlic, radish, carrots and potatoes in consecutive order. Pour over a little water or broth and stew till the vegetables and meat are done. Then add tomato juice, bring to boil and simmer. Dredge with salt and pepper.

Serve in bowls or soup-plates with a sprinkling of chopped greens.



05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



УГРА — ЧУЧВАРА

Масаллиқ:
Хамирига — 500 г ун,
1/ 2 стакан сув,
3 дона тухум,
1/ 2 чой қошиғида туз.
Қиймасига — 500 г гўшт,
2 бош пиёз, 1 дона тухум,
туз.
Жазига — 100 г ёғ,
2 бош пиёз,
2-3 дона помидор ёки томат пастаси,
2 дона картошка,
туз таъбга қараб солинади.

Чучварага мўлжаллаб хамир қорасиз, унинг нафислигини 2 *мм* қилиб ёясиз. Еймани иккига бўлиб, ярмини угра қилиб, ярмини эса 4 × 4 *см* катталикда чучвара жилдлари кесасиз. Гўштни мясорубкадан ўтказиб, майда тўғралган пиёз, битта тухумнинг оқини, туз, мурч қўшиб яхшилаб аралаштирасиз. Қиймани ҳам иккига бўлиб ярмидан чучвара тугиб, ярмидан эса гилосдай-гилосдай келадиган кифталар думалоқлайсиз. Доғланган ёғда пиёз жазлаб, помидор ёки томат паста қўшиб қовуриб, сўнгра 2 $см^3$ қилиб тўғралган картошка солиб қовуриб, сўнг сув қуйиб қайнатасиз. Қозонга аввало чучвараларни солисиз, у қайнагач, кифталарни солисиз. Чучвара шўрва юзига қалқиб чиққач, уграни солисиз-да, суст оловда пиширасиз.

Тайёр таомни дастурхонга тортишда косаларга қуйиб, юзига мурч ва чопилган ошкўклар солиб келтирасиз. Алоҳида идишда қатиқ берасиз.

УГРА — ЧУЧВАРА

Для приготовления теста —
500 г муки,
0,5 стакана воды или 3 яйца,
0,5 чайной ложки соли.
На фарш — 500 г мяса,
2 головки лука,
1 яйцо, соль.
На поджарку — 100 г масла,
2 головки лука,
2-3 помидора
или 2 ложки томатной пасты,
2 картофелины,
соль по вкусу.

Приготовить тесто, раскатать в тонкий пласт, разделить на две половины: из одной нарезать лапшу, из другой — квадратики для пельменей размером 4×4 см.

Мясо пропустить через мясорубку с частой решеткой, добавить тонко нашинкованный лук, белок яйца, соль, перец и хорошенько перемешать. Фарш разделить на две части: из одной оформить пельмени, из другой — небольшие фрикадельки.

В разогретом масле спассировать лук, положить помидоры или томатную пасту, поджарить картофель, нарезанный кубиками, залить водой и довести до кипения. Заправить солью, положить сначала пельмени, а затем фрикадельки. Когда пельмени всплывут на поверхность, положить лапшу и довести до полной готовности.

При подаче на стол разлить в касы, посыпать рубленой зеленью и черным молотым перцем. К супу подается кислое молоко.

UGRA—CHUCHVARA

For the dough:
500 g flour, 0.5 glassful * of water or 3 eggs,
0.5 teaspoon salt.
For the force-meat: 500 g meat, 2 onions, 1 egg, salt.
For roasting:
100 g butter, 2 onions,
2—3 tomatoes, or 2 spoonuls of tomato paste,
2 potatoes, salt to taste

Work up flour into dough and roll it thin. Divide into two equal parts: shred one half to make noodles, cut the other half into 4 × 4 cm squares for the dumplings.

Mince the meat finely, add shredded onions, the white of an egg, salt, pepper and mix thoroughly. Divide the force-meat into two portions: mould small quenelles from one portion and use the other to make the dumplings, which is done by putting a ball of force-meat filling (about the size of a small walnut) on one half of the square piece of dough. This is folded over making a half moon. The edges must be pinched and then the two points drawn together making a little purse.

Brown the onions in heated butter, add tomatoes or tomato paste, fry diced potatoes, pour over water and bring to boiling point. Dredge with salt, plunge the dumplings in and then the quenelles. When the dumplings (pelmeni) float on the surface, add the noodles and cook till they are done.

Serve in kasas (soup-bowls), sprinkle with shredded greens and ground black pepper. Sour milk is served separately.

* One glassful=0.2 litres.



Ташкент, 1986.

05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



ШИРҚОВОҚ

Масаллиқ:
1 стакан гуруч,
200 г ошқовоқ,
3 литр сут,
100 г сариёғ,
туз эса таъбга қараб солинади.

Яхши пишган ошқовоқни танлаб олиб 3 см^3 шаклида кесиб, пўчоқ ва уруғларини олиб ташлаб, совуқ сувда чайқаб юборганингиздан кейин озроқ туз солиб, қайнаётган сувга ювилган гуруч билан бирга солясиз. Чала пишгандан кейин сут қуясиз, сут қайнаб чиққач, яна 8-10 минут оловда ушлаб, то гуруч етилгунча пиширишни давом эттирасиз. Идишни оловдан олиб сариёғ солясиз-да, қопқоғини ёпиб, бир неча минут дамлаб қўясиз. Юзи «қаймоқ боғлаганда» косаларга қуйиб, дастурхонга тортасиз. Ширқовоқ ични юмшатадиган, ошқозон-ичак хасталикларида шифо бўладиган таомдир.

ШИРКАВАК

На 200 г тыквы
1 стакан риса,
3 литра молока,
100 г топленого масла,
соль по вкусу.

Спелую тыкву нарезать кубиками, удалить семена, очистить от кожицы, сполоснуть в холодной воде и опустить вместе с перебранным и промытым рисом в кипящую подсоленную воду (1 литр) и варить до полуготовности. Затем налить молоко и варить 20—25 минут до готовности риса.

Сняв кастрюлю с огня, заправить содержимое топленым маслом, закрыть крышкой и дать постоять несколько минут, затем разлить в касы и подать на стол.

SHIRKOVOK

200 g pumpkin,
1 glassful * of rice,
3 litres milk,
100 g melted butter,
salt to taste

Dice ripe pumpkin, remove the seeds and pare it. Rinse in cold water and lay in boiling salt water (1 litre) together with sorted and washed rice, and parboil. Add the milk and cook for 20—25 minutes till the rice is done.

Remove the saucepan from the heat, add the melted butter, close with the lid, let it stand for a while. Serve in a kasa (soup-bowl).

* One glassful = 0.2 litres.



05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



ҚАЙНАТМА ШЎРВА

Масаллиқ:
500 г гўшт,
2 та сабзи,
2-3 та картошка,
5-6 бош пиёз,
2-3 та шолғом,
3-4 дона помидор,
1 дона аччиқ қалампир,
1 боғ ошкўк (кашнич, укроп).
Туз ва мурч таъбга кўра олинади.

Қўй гўштининг тўш ва қовурға қисмларидан олиб, яхлит бўлакларга бўлиб, бир оз ёғи билан бирга қозонга соласиз, совуқ сув қуйиб қайнатасиз, ҳосил бўлган кўпигини олиб ташлаб оловни сустлатиб, милтиратиб қўясиз. Сўнгра майда тўғралган пиёз ва помидор солиб, қайнаб чиққач, бутун-бутун ёки яхлит бўлакларга кесилган сабзи, шолғом солиб 1 соат давомида суст оловда қайнатасиз. Сўнгра бутун ёки катта-катта қилиб тўғралган картошка соласиз. Картошкаси эзилмай туриб оловдан оласиз. Дастурхонга тортишда гўштини майдалаб сабзавотлар билан ликопчага соласиз, шўрвасини эса косаларга қуйиб келтирасиз. Ушбу таом дастурхонга қуюқ ва суюқ овқатлар сифатида тортилади. Юзига чопилган ошкўклар, майда тўғралган пиёз ва мурч сепилади.

БУЛЬОН ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ

На 500 г мяса
2 моркови,
2-3 картофелины,
5 головок лука,
2-3 репы,
3-4 помидора,
1 стручок красного перца,
1 пучок зелени (кинза, укроп).
Соль и молотый перец по вкусу.

Баранью грудинку и реберную часть вместе с костями положить в кастрюлю, добавить немного сала, налить холодной воды и дать закипеть. Снять образовавшуюся пену, добавить нашинкованный лук, дольки помидоров, очищенные овощи (морковь, репу), нарезанные крупными кусками или целиком. Варить на медленном огне в течение 1 часа. Затем положить крупными кусками или целиком картофель, продолжать варить. Как только сварится картофель, суп снять с огня.

При подаче на стол бульон разлить в касы, мясо разрезать на мелкие кусочки и вместе с овощами положить на тарелку. Блюдо подается на стол в качестве первого и второго. Суп заправить рубленой зеленью, нашинкованным луком и молотым перцем.

MUTTON SOUP WITH VEGETABLES

500 g meat,
2 carrots,
2-3 potatoes,
5 onions,
2-3 turnips,
3-4 tomatoes,
1 pod red pepper,
1 bundle greens (kindza, dill),
salt and ground pepper to taste

Place mutton brisket, ribs and bones into a saucepan, add a little fat, pour water in and bring to boil. Remove the scum, add shredded onions, tomato cloves, pared carrots and turnips (cut into pieces or whole). Cook slowly for 1 hour. Then add big chunks of potatoes (or whole ones) and continue to cook. As soon as the potatoes are done, remove the soup from the heat.

Serve the soup in kasas (soup-bowls). Meat, cut into pieces, and vegetables are served on a plate. Together they make up the first and second courses. The soup is seasoned with chopped greens, shredded onions and ground pepper.



05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



БЕҲИЛИ ПАЛОВ

Масаллиқ:
1 кг гуруч,
300 г гўшт,
2-3 дона нордон беҳи,
250 г думба ёғи,
400 г сабзи, 1 чой қошиғида зира,
1 чой қошиғида зирк,
1 чой қошиғида туйилган қалампир,
1 дона бутун қалампир,
туз эса таъбга кўра солинади.

Қизитилган қозонга кубик қилиб тўғралган думба ёғини солиб эритасиз, жиззасини олгач, пиёз ҳалқаларини солиб то қизаргунча қовурасиз, пиёз шиғил бўлганда гўштни солиб ярим пишгунча қовуриб, кетидан сабзини соласиз. Беҳини туки артилгач, икки паллага бўласиз, уруғини ва заха бўлган жойларини олиб ташлаб, совуқ сувда чайиб юборгач, сабзи ва гўшт билан бирга озроқ қовурасиз, сўнгра эса зирвакка масаллиқ юзаси билан баробар сув қуйиб, 50-60 минут давомида барча масаллиқ тўла пишгунча қайнатасиз. Зирвакка зарчава солсангиз, палов тиллоранг бўлиб чиқади. Зирвак пишганда ювиб тайёрланган гуручни қатлам қилиб солиб, сўнгра сув қуясиз, суви гуруч юзасидан 2 *см* ча юқори бўлсин. Гуруч яхши етилиб сув тортилгач, қозон ўртасига гумбаз қилиб тўпланган палов юзига дамтовоқ ёпасиз. Олови тортилади. Дамлаш муддати 25-30 минут. Дастурхонга тортишда гўшти майда бўлакларга тўғралиб, беҳиси билан паловнинг ўртасига қўйилади. Ушбу палов салатсиз истеъмол этилади. Беҳили палов ошқозон касалликлари учун парҳездир. Бундан ташқари қўй ёғида сабзи билан пиширилган беҳи шамоллаганда, грипп бўлганда юқори нафас йўлларини юмшатишга ёрдам қилади.

ПЛОВ С АЙВОЙ

На 300 г мяса
1 кг риса,
2-3 кислых айвы,
250 г курдючного сала,
400 г моркови;
зира,
барбарис по 1 чайной ложке,
стручок красного
или 1 чайная ложка молотого перца,
соль по вкусу.

В разогретом котле перекалить кубики бараньего курдючного сала, снять шкварки, обжарить кольца лука, пока они не станут коричневыми и хрупкими. Положить мясо и обжарить до румяной корочки, затем добавить соломки моркови. Целую айву очистить от пушка, разделить на две или четыре части, удалить семена, прополоснуть в холодной воде и немного поджарить вместе с морковью и мясом, а затем, залив котел водой, тушить все продукты на умеренном огне в течение 50 минут, заправить солью и специями. Затем положить предварительно промытый рис, усилить огонь. После испарения всей влаги рисовый слой собрать к середине котла горкой и накрыть на 25—30 минут, убавить огонь.

Перед подачей на стол вынуть кусочки айвы и мяса, перемешать плов, выложить горкой на блюдо, а на середину блюда и по краям разложить айву и мясо.

PILAU WITN QUINCE

300 g meat,
1 kg rice,
2-3 sour quinces,
250 g fat of tail,
400 g carrots,
1 teaspoon of zira,
barberries,
1 pod red pepper
or 1 teaspoon of ground pepper,
salt to taste

Sauté diced fat of tail, remove the cracklings, brown rings of onion. Place the meat in and fry till browned, add shredded carrots. Pare a quince, cut it into two or four, remove the seeds, rinse in cold water and roast a little with the carrots and meat. Then pour over water, braise on medium heat for 50 minutes, dredge with salt and spices. When the rice has taken in all the water, gather it in the middle of the kettle, close for 25—30 minutes, lowering the heat.

Remove the chunks of quince and meat, mix the pilau. Serve heaped on a platter with the quince and meat on the top and all around.



05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



БАРРА ҚАБОБ

Масаллиқ:
1 кг гўшт,
2-3 бош пиёз,
2 чой қошиғида зира,
2 чой қошиғида кашнич уруғи,
2 стакан минерал сув,
ёки 2 стакан помидор суви,
ё 1 стакан анор шарбати,
туз эса таъбга кўра солинади.

Қўй гўштининг сон ва бошқа лаҳим қисмларидан олиб 15-16 граммлик лўнда бўлакларга тўғрайсиз, ёғидан ҳам тўғранг. Пиёзни ҳалқа-ҳалқа қилиб гўштга қўшиб туз ва зираворлар сепиб мижғинг, бир оз минерал сув, ё анор шарбати, ёки помидор суви қўшиб аралаштиринг. Буни яхши сиркалансин учун сирли идишга солиб юзини беркитиб, бирор нарса билан бостириб 4 соатдан 24 соатгача олиб қўйилади. Сўнгра гўшт бўлакларини 6 донадан қилиб сихга ўтказилади, энг охирги донада думба ёғ бўлади. Қабобни лаҳча чўғ устида аввал бир томонини, сўнгра иккинчи томонини сели чиқиб қизаргунча пиширилади. Гўшт сели ва ёғ томиб аланга оладиган бўлса оқ сирка қўшилган сув сепилиб ўчириб турилади. Тайёр кабоб ҳар порциясига 2-4 сихдан ликопча ёки нон юзасига солиниб, атрофига пиёз териб безатилган ҳолда дастурхонга тортилади. Алоҳида идишда тўғралган помидор, анор доналари ёки узум сиркаси берилади.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

На 1 кг мяса
2-3 головки лука,
2 чайные ложки зиры,
2 стакана минеральной воды
или 2 стакана томатного сока
или 1 стакан гранатового сока,
соль по вкусу.

Мякоть баранины нарезать ломтиками по 15 — 16 г, так же нарезать курдючное сало. Нашинковать лук кольцами, перемешать с мясом, посыпать солью, зирой, кореандром, добавить немного минеральной воды, сок граната или же томатный сок, хорошенько обмять пальцами. Чтобы баранина хорошо замариновалась, сложить в эмалированную (керамическую, фарфоровую) посуду, накрыть марлей, придавить сверху грузом и поставить в прохладное место на несколько часов (от 4 до 24).

Затем кусочки мяса нанизать по 6 штук на шпажки, последним кусочком должно быть сало. Шашлык жарится над тлеющими углями, сначала с одной стороны, затем с другой, до выделения сока и образования румяной корочки. В случае стекания талого жира и образования пламени угли сбрызгиваются водой, смешанной с белым уксусом.

При подаче на стол шашлык кладется по 2—4 шпажки на порцию на тарелочки или на лепешки, украшается кружочками и розетками лука. Отдельно можно подать нарезанные свежие овощи, гранатовые зерна или виноградный уксус.

LAMB SHASHLYK

1 kg meat,
2-3 onions,
2 teaspoons of zira,
2 glassfuls of mineral water
or 2 glassfuls * of tomato juice
or 1 glassful of pomegranate juice,
salt to taste

Cut boned mutton and fat of tail into pieces of 15—16 g. Slice the onions finely in rings, dredge with salt, zira and coriander, add a little mineral water, pomegranate or tomato juice and press down with fingers. To marinade better put the mutton in an enamelled (earthenware, porcelain) vessel, cover with a guaze, press down with a weight and set aside in a cool place for several hours (4—24 hours).

Skewer 5 pieces of meat and 1 piece of fat per skewer. Grill the shashlyk over a charcoal fire, turning frequently, till it becomes juicy and brown. In case of melted fat streaming down and blazing, splash water over mixed with white vinegar.

For one serving place 2—4 skewers on a plate or flat cake, garnish with rings and rosettes of onion. Fresh vegetables, finely cut, pomegranate kernels or vinegar may be served separately.

* One glassful=0.2 litres.



05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



ПОМИДОР МАНТИ

Масаллиқ:
20-25 дона олма катталигидаги помидор, 500 г қўй ёки мол гўштининг лаҳим қисми, 300 г думба (чарви) ёғ (150 г помидор ичига, 150 г эса шўрвасига), 1 дона тухум, 1 стакан чала пишган гуруч, 4-5 бош пиёз (ярми қиймага, ярми эса жазга), 1 дона сабзи, 1 дона булғор қалампири, туз ва зираворлар таъбга кўра солинади, 1 боғ кашнич.

Бир хил катталикдаги яхши қизариб пишган помидорлардан танлаб олиб, банд томонидан кесиб аста ичидаги эти ва уруғларини олиб ташлайсиз. Ҳосил бўлган помидор «косачаларга» майин туз сепиб, бодомдай ёғ солиб, сўнгра қийма босасиз.

Қиймани тайёрлаш: мясорубкадан ўтказилган гўштга майда тўғралган пиёз, чала пиширилган гуруч, хом тухум, туз ва қалампир қўшиб яхшилаб аралаштирасиз. Қиймани помидорлар ичига тўлдириб, очиқ томонини пастга қилиб мантиқосқон лаппакларига терасиз. Қосқоннинг пастки идишида думба ёғни доғлаб, жиззаси олингач, пиёз жазлайсиз, тўғралган сабзи, картошка, суякларни солиб, бир-икки аралаштирганингиздан кейин сув қуйиб қайнатасиз. Помидордан майдалаб уруғ ва шарбати билан қозонга қуясиз, булғор гаримдорисидан тўғраб солсангиз ҳам майли, қалампир сепиб туз-намагини ростлаганингиздан кейин суст оловда милтиратиб қайнатасиз. Қайнашидан олдин қасқоннинг устки қисмига терилган помидор мантиларни қўйиб қўйинг ва 35-40 минут давомида шўрвасининг буғида пиширинг.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ НА ПАРУ

На 20-25 помидоров средней величины
500 г мяса (мякоти баранины и говядины),
300 г курдючного сала (150 г на соус, 150 г на фарш), 1 яйцо,
1 стакан полуотваренного риса,
4-6 головок лука (половина на фарш, половина на соус),
1 морковь, 1 стручок болгарского перца,
1 пучок зелени кинзы,
соль и перец по вкусу.

Выбрать красные зрелые помидоры, срезать донце, удалить сердцевину. Образовавшиеся помидорные «чашечки» фаршировать. Для приготовления фарша мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные кольца лука, полуотваренный рис и сырое яйцо, посыпать солью и перцем. Нафаршировав помидоры, уложить их на ярусы паровой кастрюли (каскан) открытой стороной вниз. А в нижней кастрюле пароварки растопить бараний жир; удалив шкварки, спассировать лук, положить нашинкованную морковь и кубики картофеля, кости, залить водой так, чтобы получился суп, дать закипеть. Сердцевину помидоров нарезать мелкими кусочками и вместе с соком положить в кастрюлю, можно добавить измельченный болгарский перец, заправить солью, перцем и варить на медленном огне. Верхнее отделение паровой кастрюли с фаршированными помидорами установить над нижней кастрюлей и варить на пару соуса в течение 35—40 минут.

STUFFED TOMATOES COOKED WITH STEAM

20-25 tomatoes (average size),
500 g meat (boned mutton and beef)
300 g fat of tail (150 g for the sauce, 150 g for the force-meat), 1 egg, 1 glassful* of parboiled rice,
4-6 onions (0.5 for the force-meat, 0.5 for the sauce) 1 carrot, 1 pod red pepper,
1 bundle of kindza, salt and pepper to taste

Choose red-ripe tomatoes, cut off the bottom, remove the core and seeds. Stuff the tomatoes with force-meat.

The force-meat is prepared in the following way. Put the meat through the mincer, add finely sliced rings of onion, parboiled rice and an uncooked egg. Dredge with salt and pepper.

Lay the stuffed tomatoes (open side downwards) on the ranges of a double-boiler (kaskan). Melt the fat in the lower section of the boiler, remove the cracklings and brown the onions. Add shredded carrots, diced potatoes, the bones and pour over water to make a soup, and bring to boil. Cut the core of a tomato into small pieces and put them together with the juice into the boiler. Minced red pepper may be added. Place the upper section of the boiler with the stuffed tomatoes above the lower section and steam over the sauce for 35—40 minutes.

* One glassful=0.2 litres.



05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



ОШҚОВОҚЛИ ШИРГУРУЧ

Масаллик:
500 г гуруч,
1,5 литр сут,
300 г ошқовоқ,
100 г маскаёғ (сариёғ),
шакар эса таъбга кўра сепилади.

Бир оз туз солиб қайнатилган сувда гуручни чала пишириб, сўнг сут қуйинг. Ошқовоқни арчиб гугурт қутисидек тўғраб, гуруч билан бирга кавлаб-кавлаб пиширасиз. Гуручи пишиб ошқовоғи юмшаганда оловдан олиб, қопқоғини ёпиб 7—10 минут дамлаб қўйсангиз қаймоқ боғлайди. Сўнгра таомни лаганга ёки ликопчаларга солиб ўртасига бир бўлак маска ёғ соласиз, таъбга кўра яна шакар сепсангиз ҳам бўлади.

МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ КАША С ТЫКВОЙ

На 500 г риса
1,5 литра молока,
300 г тыквы,
100 г топленого (сливочного) масла,
сахар по вкусу.

В слегка подсоленной кипящей воде отварить рис до полуготовности, затем залить молоком, положить тыкву, нарезанную крупными кусками и варить, часто помешивая, до готовности риса.

Когда разварятся рис и тыква, снять кастрюлю с огня, дать постоять под закрытой крышкой 7—10 минут. Затем кашу разложить на блюдо или на порционные тарелки, а на середину положить кусочки топленого или сливочного масла, по вкусу можно посыпать сахарным песком.

MILK RICE PUDDING WITH PUMPKIN

500 g rice,
1.5 litres milk,
300 g pumpkin,
100 g melted butter,
sugar to taste

Parboil rice in boiling salt water, pour over milk, add chunks of pumpkin and cook till the rice is done, stirring constantly.

When the rice and pumpkin are done, set aside with lid closed for 7—10 minutes. Serve the pudding on a platter or plates, top with ordinary or melted butter and sprinkle with sugar to taste.



05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



ҚАЙНАТМА ЧУЧВАРА

Масаллиқ:
Хамирига — 500 г ун,
1 дона тухум,
0,5 стакан сув,
0,5 чой қошиғида туз.
Қиймасига — 500 г лаҳим гўшт
(250 г қўй гўшти ва 250 г мол гўшти),
2-3 бош ўртача катталикдаги пиёз,
1 чой қошиғида туз,
мурч таъбга кўра сепилади,
1 боғ ошкўк,
1 стакан қатиқ ё каймоқ,
узум сиркаси.

Угра ошига тайёрлагандек қилиб хамир қорасиз, зувала қилиб сочиққа ўраб, тоғорачага 10-12 минут солиб қўйсангиз тинади. Сўнгра олиб яна муштлаб-муштлаб, юпқалигини 2 мм қилиб ёясиз. Ёймани 4×4 ёки 5 см ли қилиб жилдчаларга кесасиз. Ҳар бир жилдга 1 чой қошиғида қийма солиб чучвара тугасиз.

Қиймасини тайёрлаш: гўштни мясорубкадан чиқариб майда тўғралган пиёз, туз ва мурч қўшиб аралаштирасиз. Чучварани пиширишда қайнаб турган сувга туз солинг, кейин чучвараларни ташлаб ўртача оловда пиширасиз. Чучваралар юзига қалқиб чиққанда пишган ҳисобланади. Човлида сузиб лаганга соласиз, юзига чопилган ошкўк сепиб дастурхонга тортасиз. Алоҳида идишда қатиқ ёки қаймоқ, ё узум сиркаси берилади.

ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ

На тесто:
500 г муки,
1 сырое яйцо,
0,5 стакана воды,
0,5 чайной ложки соли.
На фарш:
500 г мяса (250 г баранины и 250 г говядины),
2-3 головки репчатого лука средней величины, пучок зелени,
1 стакан кислого молока
или сметаны, винный уксус,
соль и перец по вкусу.

Замесить крутое тесто, скатать в шар, положить в миску, накрыть салфеткой и дать отстояться в течение 10—12 минут. Затем, еще раз обмяв, раскатать ровным слоем толщиной в 2 мм. Нарезать на квадратики по 4×4 или 5×5 см. Положить на середину каждого квадратика по 1 чайной ложке фарша, оформить пельмени.

Приготовление фарша: мясо пропустить через мясорубку, добавить нашинкованный лук, соль и молотый перец, все перемешать.

В кипящую воду бросить немного соли, опустить полуфабрикаты и варить на умеренном огне. Когда пельмени всплывут на поверхность и фарш будет просвечивать через тесто, снять пельмени дуршлагом, положить на блюдо, сверху посыпать рубленой зеленью, отдельно подать кислое молоко, сметану или винный уксус.

BOILED PELMENI (MEATDUMPLINGS)

For the dough:
500 g flour,
1 uncooked egg,
0.5 glassful of water,
0.5 teaspoon of salt
For the force-meat:
500 g meat,
(250 g mutton and 250 g beef)
2-3 onions (medium size),
1 bundle of greens,
1 glassful * — sour milk or cream,
salt and pepper to taste

Work up flour into a heavy dough as for noodles, place into a basin, cover with a napkin and let it stand for 10—12 minutes. Soften again and roll the dough thin (2 mm). Cut the dough into 4×4 cm or 5×5 cm squares. Put a ball of filling (1 teaspoon of force-meat) in the middle of each square and shape to make pelmeni. This is done by folding the square over the filling, making a half moon. Then pinch the edges, draw the two points together making a little purse.

To make the force-meat put the meat through the food chopper, add shredded onion, salt and ground pepper, then blend all together.

Put a little salt into boiling water, plunge the pelmeni in and cook on medium heat. When the pelmeni (dumplings) float on the surface and the filling is visible through the dough, remove them with a skimmer, and heap them on a platter. Serve topped with minced greens. Sour milk, sour cream or vinegar is served separately.

* One glassful=0.2 litres.



05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



ҚОВУРМА ЧУЧВАРА

Масаллиқ:
Хамирига — 500 г ун,
1 дона тухум,
1 чой қошиғида туз,
Қиймасига — 500 г лаҳим гўшт,
400 г пиёз,
1 чой қошиғида туз ва 1 чой қошиғида мурч,
жазлаш учун 100 г ёғ,
ковуриш (фритюр учун) 1 кг ёғ керак бўлади.

Бир ош қошиғида намакоб қилиб тухум чақиб ийлайсиз, ун ва сувни бўлиб-бўлиб қаттиқ хамир қорасиз. Сўнгра зувала қилиб 10-15 минутча ўраб тиндирганингиздан кейин, юпқалигини 1-2 мм қилиб ёясиз. Ёймани 5 x 5 см квадрат жилдларга кесиб, урвоқ сепиб олиб қўйинг.

Қиймасини тайёрлаш: лаҳим қўй гўшти ёки мол гўштини мясорубкадан ўтказасиз, туз ва мурч қўшасиз. Товани обдан қиздириб, озроқ ёғ доғланг-да, бунда ҳалқа-ҳалқа қилиб тўғралган пиёз жазлаб олиб, қиймага аралаштирасиз. Қиймани чала қовуриб олиб қопқоғи ёпилган идишда хона ҳароратигача совутасиз.

Ҳар бир хамир жилдга 1 чой қошиғида шу қиймадан солиб чучвара тугасиз. Қозонда ёғни доғлаб чучвараларни солиб сирти қизариб курсиллама бўлгунча қовуриб оласиз. Тайёр чучвараларни вазага солиб юзига қанд упаси сепиб, чой дастурхонига тортасиз.

ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕНЫЕ

На тесто:
500 г муки,
1 яйцо,
0,5 стакана воды,
1 чайная ложка соли.
На фарш:
500 г мяса,
400 г лука,
по 1 чайной ложке соли
и черного молотого перца,
100 г жира для обжаривания лука и мяса,
1 кг масла для обжаривания полуфабриката.

Растворить соль в столовой ложке теплой воды, вбить яйцо и, частями вводя муку и воду, замесить крутое тесто. После того, как тесто отстоится минут 10—15 под накрытой салфеткой, раскатать его в тонкий (1—2 мм) пласт, который разрезается на квадратики по 5×5 см, посыпать мукой и накрыть салфеткой.

Для приготовления фарша мякоть баранины или говядины пропустить через мясорубку, добавить нашинкованный лук, соль и перец.

В разогретой сковороде прокалить жир и обжарить в нем лук и фарш до полуготовности, после чего снять с огня и охладить до комнатной температуры.

В каждый квадратик теста положить по 1 чайной ложке фарша и оформить пельмени. В разогретом котле с круглым дном прокалить масло и обжарить в нем пельмени до образования румяной корочки. Готовые пельмени уложить в вазу и посыпать сахарной пудрой. Подается к чаю.

FRIED PELMENI (MEAT DUMPLINGS)

For the dough:
500 g flour,
1 egg,
0.5 glassful * of water,
1 teaspoon of salt,
For the force-meat:
500 g meat,
400 g onions,
1 teaspoon of salt, ground black pepper,
100 g fat for frying the onions and meat,
1 kg butter for frying the prepared food

Dissolve salt in a tablespoon of warm water, beat up an egg in it, adding flour in portions, knead until thick. Cover with a napkin and let it stand for 10—15 minutes. Roll thin (1—2 mm), cut into 5×5 cm squares, sprinkle with flour and cover with a napkin.

To make the force-meat put boned mutton or beef through the mincer, add shredded onion, salt and pepper.

Sauté the fat on a heated frying-pan, partially fry the onions and force-meat in it. Remove from the heat and chill to room temperature. Put 1 teaspoon force-meat on each square of dough, fold over making half a moon. Pinch the edges, draw the two points together making a little purse. Sauté the butter in a heated kettle with a round bottom, try the pelmeni till they are brown and crusty. When done, heap on a bowl and sprinkle with powdered sugar. Served for tea.

* One glassful = 0.2 litres.



Ташкент, 1986.

05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



МАНТИ

Масаллиқ:
Хамирга — 500 г оқ ун, 1 дона тухум, 1 чой қошиғида туз, 0,5 стакан сув.
Қиймасига — 1 кг лаҳим гўшт, 100-150 г думба ёғ, 500 г пиёз, 0,5 стакан намакоб, 0,5 чой қошиғида туз, 1 чой қошиғида мурч.

Чучварага қиладигандек қаттиққина хамир қорасиз, зувала қилиб тоғорачага солиб 10-15 минут ўраб қўйиб, тиндиринг. Сўнг олиб яна мижиб муштланг-да, ёнғоқдай-ёнғоқдай зувалачаларга бўлиб чиқинг. Ҳар бир зувалачани ёйиб жилдлар тайёрлайсиз. Хамирни бирданига катта ёйма қилиб ёйиб, 10 × 10 см ли тўртбурчак жилдларга кессангиз ҳам бўлади. Қиймаси бундай тайёрланади: ёғлиқ қўй гўштини майда «чумчуқ тили» қилиб тўғрайсиз ёки йирик кўзли мясорубкадан ўтказсангиз ҳам бўлади. Думбани 1 см^3 қилиб тўғрайсиз, пиёз эса чопилади. Барча масаллиқ туз ва мурч сепилган ҳолда яхшилаб аралаштирилади, намакоб севаласангиз ҳам бўлади. Ҳар бир жилдга 1 ош қошиғида қийма солиб манти тугасиз. Хом мантиларни мантиқасқоннинг ёғланган лаппакларига бир-бирига тегмайдиган қилиб терасиз, юзига сув севалаб остига туз сепиб қайнатилаётган сув буғида пиширасиз. Пишиш муддати 40-45 минут. Тайёр мантини лаганга териб дастурхонга тортасиз, алоҳида идишда қаймоқ, мурч, сирка қўйилади.

МАНТЫ (ПАРОВЫЕ ПЕЛЬМЕНИ)

На тесто: 500 г муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 0,5 стакана теплой воды.
На фарш: 1 кг баранины или говядины (мякоти), 100-150 г курдючного сала, 500 г лука, 0,5 стакана подсоленной воды (0,5 чайной ложки соли), 1 чайная ложка черного молотого перца.

Приготовить крутое тесто, накрыв салфеткой, дать отстояться минут 10—15. Разделить тесто на шарики величиной с грецкий орех. Каждый шарик раскатать в тонкие круглые лепешки.

Для приготовления фарша жирную мякоть баранины или говядины нарезать мелкими кусочками или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Сало нарезать маленькими кубиками, нашинковать лук. Все хорошенько перемешать, добавить соль, специи и немного воды.

На каждый квадратик теста положить по 1 столовой ложке фарша и оформить крупные пельмени любой формы.

Полуфабрикаты уложить на предварительно смазанные жиром ярусы паровой кастрюли (каскан) так, чтобы они не прикасались друг с другом, сбрызнуть холодной водой и поставить над нижней кастрюлей с кипящей подсоленной водой и варить в течение 40—45 минут.

По готовности уложить манты на большое блюдо и подать на стол со сметаной и черным молотым перцем, уксусом.

MANTY (MEAT DUMPLINGS COOKED WITH STEAM)

For the dough:
500 g flour, 1 egg, 1 teaspoon of salt, 0.5 glassful * of warm water.
For the force-meat:
1 kg lamb or beef (boned), 100—150 g fat of tail, 500 g onions, 0.5 glassful * of salt water (0.5 teaspoon of salt),
1 teaspoon of ground black pepper.

Work up flour into a thick dough cover with a napkin and let it stand for 10—15 minutes. Cut the dough into balls about the size of a walnut. Roll each ball to make thin round flat cakes.

To make the force-meat cut fat boned mutton or beef into small pieces or mince it not too finely. Cut the fat in small dices, shred the onions. Mix thoroughly, add salt, spices and a little water.

Put a ball of filling (1 tblsp force-meat) on each square piece of dough and shape to make big dumplings. To do this fold the dough over the filling, making a half moon, pinch the edges, draw the two points together making a purse.


Lay the manty (dumplings) on ranges (greased with fat) of a double-boiler (kaskan) in such a way as to have no contact with each other, splash cold water over them and place over the lower section of the boiler (in which there is boiling salt water) and steam for 40—45 minutes.

When done serve the manty (dumplings) on a big platter. Garnish with sour cream, ground black pepper and vinegar, which are served separately.

* One glassful=0.2 litres.



05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



ЎРАМА

Масаллиқ:
1 кг оқ ун,
4 дона тухум,
2 ош қошиғида шакар,
1 стакан сут ва ёки широбча,
1 чой қошиғида коньяк,
1 стакан эритилган сариёғ,
1 чой қошиғида туз,
1 чой қошиғида сода.
Фритюр учун 1 кг ёғ (0,5 *кг* пахта ёғи, 0,5 кг мол ёғи).

Тухумни чақиб шакар билан бирга ийлайсиз, бунга сут ёки широбча, эритилган сариёғ, коньяк ва туз қўшиб яхши аралаштирасиз-да, қисм-қисмлаб эланган ун солиб, қаттиқ хамир қорасиз. Хамирни ўқлов ёрдамида нафис (1 мм) қилиб ёясиз. Буни буранда билан энини 5, узунлигини 10-15 см ли қилиб тасмаларга кесасиз. Тасмаларни рулон қилиб ўраб, доғ бўлиб турган кўп ёғда (фритюрда) қовурасиз. Дастурхонга тортишда вазага солиб, юзига қанд упаси сепасиз.

УРАМА

На 1 кг белой муки 4 яйца,
2 столовые ложки сахарного песка,
1 стакан молока или сливок,
1 чайная ложка коньяка,
1 стакан топленого масла,
по 1 чайной ложке соли и соды,
1 кг жира (0,5 растительного, 0,5 животного).

Взбить яйца, добавить сахарный песок, молоко или сливки, топленое масло, коньяк и соль, все хорошенько смешать и, частями добавляя просеенную муку, замесить тесто. Раскатать в тонкий (1 мм) пласт. Нарезать из пласта при помощи зубчатого колесного лобзика ленты шириной в 5 и длиной 10—15 см. Скрутить ленты в рулон и обжарить в масле.

При подаче на стол положить в вазы и посыпать сахарной пудрой.

URAMA

1 kg white flour,
4 eggs,
2 tblsps powdered sugar,
1 glassful * of milk or cream,
1 teaspoon brandy,
1 glassful* of melted butter,
1 teaspoon of salt and baking soda

Beat up the eggs, add powdered sugar, milk or cream, melted butter, brandy and salt. Mix thoroughly and sprinkle sifted flour in portions, knead the dough. Roll thin (1 mm). Cut the layer into straws 5 cm wide and 10—15 cm long with a cog-wheel fret-saw. Twist the straws into rolls and braise in friture. Sprinkle with powdered sugar and serve in a bowl.

* One glassful = 0,2 litres.



05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



ҚАДИ ЯХНАСИ

Масаллиқ:
1 кг ошқовоққа,
1 чой қошиғида туз,
100 г сариёғ кифоя қилади.
Алоҳида идишда 1 стакан қаймоқ берилади.

Яхши пишган ошқовоқни олиб, бўлак-бўлак (учбурчак, тўртбурчак) қилиб кесасиз, уруғ ва пўстини олиб ташлайсиз. Бўлакларни совуқ сувда чайиб, юзига майда туз сепасиз. Кейин мантиқасқон лаппакларига бир қатор қилиб териб, 30-35 минут давомида буғлаб пиширасиз. Тайёр бўлгач, олиб лаганга соласиз, юзига сариёғ суркаб тобини келтиргач, нонушта ёки кечки овқат дастурхонига тортасиз. Алоҳида идишда қаймоқ келтириб қўйинг. Халқ табобатида ушбу таомни ошқозон-ичак касалликлари (меъда, йўғон ичак яллиғланиши, ич яраси) ҳамда қон босими ортиши, атеросклероз ва юқори нафас йўлларининг шамоллашида парҳез сифатида тавсия этилган.

ТЫКВА НА ПАРУ

На 1 кг тыквы
щепотка соли,
100 г масла.

Спелую тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать крупными кусками, промыть в проточной воде и посыпать мелкой солью. Положить тыкву в один слой на ярусы паровой кастрюли (каскан) и варить на кондиционном пару в течение 30—35 минут.

Готовую тыкву сложить в тарелку, смазать топленым маслом и охладить. Подавать на завтрак или ужин.

STEAMED PUMPKIN

1 kg pumpkin,
pinch of salt,
100 g butter,
1 glassful * of sour cream

Pare a ripe pumpkin, remove the seeds, cut into chunks, wash them in running water and salt them. Place the pumpkin in a layer on ranges in a double-boiler, steam for 30—35 minutes.

Lay the pumpkin on a plate, smear with melted butter and chill. Serve at breakfast or supper.

* One glassful=0.2 litres.



05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



ВАРАҚИ СОМСА

Масаллиқ:
Хамирига — 1 кг оқ ун,
400 г маргарин,
0,5 г қатиқ,
2 дона тухум,
ҳар бири 1 чой қошиғида сирка,
сода ва туз.
Қиймасига — 1 кг гўшт (лаҳим),
500 г пиёз,
1 чой қошиғида туз,
1 чой қошиғида қора мурч.

Холодильникка қўйиб қотирилган маргаринни турп қирғичда қириб, эланган унга киритиринг. Хамирига қатиқ ва ийланган тухум қўшиб яхшилаб аралаштиринг. Озгина сирка, сода ва тузни бирин-кетин қўшиб, яна мижғинг. Хамирни холодильникка қўйиб қотириб оласиз. Ёғлиқ қўй ёки мол гўштини «чумчуқ тили» қилиб тўғрайсиз ёки йирик кўзли мясорубкадан ўтказасиз. Пиёзни майда кубик қилиб тўғраб гўшт қўшиб туз ва мурч сепиб аралаштирасиз. Хамирни узиб олма катталигида зувалачалар ясаб, сўнг 3 мм ли қилиб ёясиз. Ҳар бир жилдга қийма солиб, икки буклайсиз-да, четларини бураб ёпиштириб, ярим ой шаклидаги сомсалар ясайсиз. Хом сомсаларни духовка патнисларини ёғлаб, шунга терасиз ва қизаргунча пиширасиз. Тўй ва байрам дастурхонига тортасиз.

ВАРАКИ САМСА

На тесто:
1 кг муки,
400 г маргарина,
0,5 литра кефира,
2 яйца,
по 1 чайной ложке уксуса,
пищевой соды и соли.
На фарш:
1 кг мяса (мякоти),
500 г лука,
1 чайная ложка соли,
1 чайная ложка черного молотого перца.

Охлажденный маргарин натереть на терке, смешать с просеянной мукой. Взбить кефир вместе с яйцами и, тщательно помешивая, замесить тесто, ввести в него поочередно уксус, соду и соль. Тесто поставить в холодильник.

Жирную баранину или говядину нарезать мелкими кусочками, можно пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Лук нарезать мелкими кубиками, заправить солью и перцем.

Тесто разделить на кусочки и скатать в шарики величиной со среднее яблоко и каждый кусочек раскатать в маленькие тонкие лепешечки. На середину лепешечек положить фарш, сложить вдвое, защипав края, оформить пирожки в форме полумесяца. Полуфабрикат выпекается на предварительно смазанном противне духовки.

VARAKI SOMSA

For the dough:
1 kg flour,
400 g margarine,
0,5 litre yoghurt,
2 eggs,
1 teaspoon each,
vinegar, baking soda and salt
For the force-meat:
1 kg meat (boned),
500 g onions,
1 teaspoon of ground black pepper,
1 teaspoon of salt

Grate chilled margarine and blend with sifted flour. Beat up the yoghurt with the eggs and mix thoroughly. Knead the dough and add vinegar, baking soda and salt. Place the dough in the fridge.

Cut fat mutton or beef into small pieces and mince them not too finely. Dice the onions, dredge with salt and pepper.

Cut the dough into pieces, roll them to make balls about the size of an apple, roll them thin to form flat cakes. Put some force-meat in the centre of each flat cake, fold over making a half moon. Pinch the edges, draw the two points together making a purse. The pastry is baked on a greased sheet in the oven.



05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.



ҲАСИП

Масаллиқ:
тахминан 1 метр ичакка
1 дона қора жигар,
100 г лаҳим гўшт,
200 г жигар,
100 г ўпка,
2 дона буйрак,
2 бош пиёз,
1 стакан гуруч,
3 стакан илиқ сув,
бир чимдимдан мурч,
зира,
кашнич уруғи.

Ёғлиқ қўй ичагини ағдаринг-да, яхшилаб илиқ сувда ювиб юборганингиздан сўнг, яна 2-3 марта совуқ сувда туз билан ювсангиз, шиллиқ моддаси кетади. Ўнгига ағдариб, бир учини боғлаб, иккинчи томонидан суюқ қийма тўлдиргач, боғлаб, қайноқ сувли идишга солиб милтиратиб қайнатасиз. Қайнаб чиқиши билан бир неча жойига игна урсангиз, ёрилиб кетмайди. Ҳосил бўлган кўпигини олиб турасиз.

Қиймасини тайёрлаш: қўй гўшти, қора жигари, буйраклари, бир парча ўпкаси ва жигаридан олиб мясорубкадан ўтказасиз, бунга майда тўғралган думба ёки чарви, пиёз, ювилган гуруч ёки оқшоқ, туз ва зираворлар қўшгандан сўнг, сув қуйиб аралаштирасиз. Қиймаси суюқроқ бўлиши керак. Ҳасипни пишириш муддати бир соат.

Ҳасип тайёр бўлгач, олиб лаганга солиб, хона ҳароратига келгунча совутасиз, паррак-паррак қилиб кесасиз-да, зира, пиёз билан дастурхонга тортасиз.

ХАСЫП

На 1 метр бараньих кишок
1 селезенка,
100 г мякоти баранины,
200 г печени,
100 г легкого,
2 почки,
2 головки лука,
1 стакан риса,
3 стакана теплой воды.

Очищенную баранью кишку промыть несколько раз холодной, а затем горячей водой.

Завязать один конец суровой ниткой, а в другой вставить воронку и наполнить кишку фаршем. Завязав конец, свернуть получившуюся колбасу и опустить в кастрюлю с кипящей водой. Снова довести воду до кипения и, сделав тонкой иглой проколы в нескольких местах, варить до готовности (1 час), постоянно снимая образовавшуюся пену.

Для приготовления фарша мякоть баранины, селезенку, почки, кусок печени и легких пропустить через мясорубку, добавить курдючное или нутряное сало, лук, промытый рис, заправить солью и специями. Чтобы фарш свободно укладывался в кишку, залить водой так, чтобы он стал полужидким, и тщательно перемешать.

Перед подачей на стол уложить на блюдо, охладить до комнатной температуры и нарезать кружочками. Отдельно подать нашинкованный лук с черным молотым перцем.

KHASIP

1 meter mutton entrails
1 spleen,
100 g mutton (boned),
200 g liver,
100 g lungs,
2 kidneys,
2 onions (medium size),
1 glassful * of rice,
3 glassfuls * of warm water

Wash cleaned mutton entrails with cold water several times and then with hot water

Fasten one end of the entrails with strong thread, insert a funnel into the other end so as to fill the entrails with rather thin sausage-meat. Fasten the other end, roll up the sausage and place the sausage into a pot with boiling water. Bring the water to boil again, puncture the sausage with a thin needle in several parts, boil for an hour till done. Remove the scum constantly.

To prepare the sausage-meat put boned mutton, spleen, kidneys, pieces of liver and lungs through a mincer, add suet or fat of tail, onion, washed rice, salt and season with spices. In order to ease the passage of the sausage-meat into the entrails, add some water to make it thinner and blend well.

Lay out on a dish, slice it and serve at room temperature. Serve shredded onion with ground black pepper separately.

* One glassful=0.2 litres.



05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491

узбекская кухня



Издательство литературы и искусства имени Гафура Гуляма

Узбекская кухня
Комплект открыток (16 штук)

Художники *Н. Взенконская, Т. Редкина*
Фото *В. Клепко, А. Зуева*
Оформление *Н. Взенконской*
Автор текста *К. Махмудов*
Составитель *Ш. Салихов*
Редактор *Э. Расулова*
Перевод на узбекский язык *Х. Исмаиловой*
Редактор узбекского текста *Х. Махмудова*
Перевод на английский язык *И. Меленевского*
Редактор английского текста *Л. Аракелова*
Художественный редактор *А. Бобров*
Технический редактор *Е. Потапова*
Корректоры *О. Багдасаров, Ш. Сабирова, З. Мозгачева*

05.04.85. Р-01869. Тираж 132 000. Цена в комплекте 1 р. 40 к. Заказ № 3491.

Ордена Октябрьской Революции, ордена Трудового Красного Знамени Ленинградское производственно-техническое объединение «Печатный Двор» имени А. М. Горького Союзполиграфпрома при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 197136, Ленинград, П-136, Чкаловский пр., 15.

О $\frac{4903040000-231}{М352(04)-86}$ Доп.—85